



屎上 最特別的印尼

成員：10824林侑鵠

10831劉于甄

10833李姿蓉



北美洲

南美洲

歐洲

非洲

亞洲

大洋洲

地理位置



地理位置

印尼 Indonesia



地處
南緯 11° 至北緯 6°
東經 95° 至 141°
地跨赤道，由太平洋和印度洋之間

17508個大小島嶼組成，是
世界上最大的群島國家，
號稱「千島之國」。

Indonesia 國旗意義



上方紅色代表「勇氣」和人體的「軀殼」

下方白色代表「純潔」和「靈魂的精神」

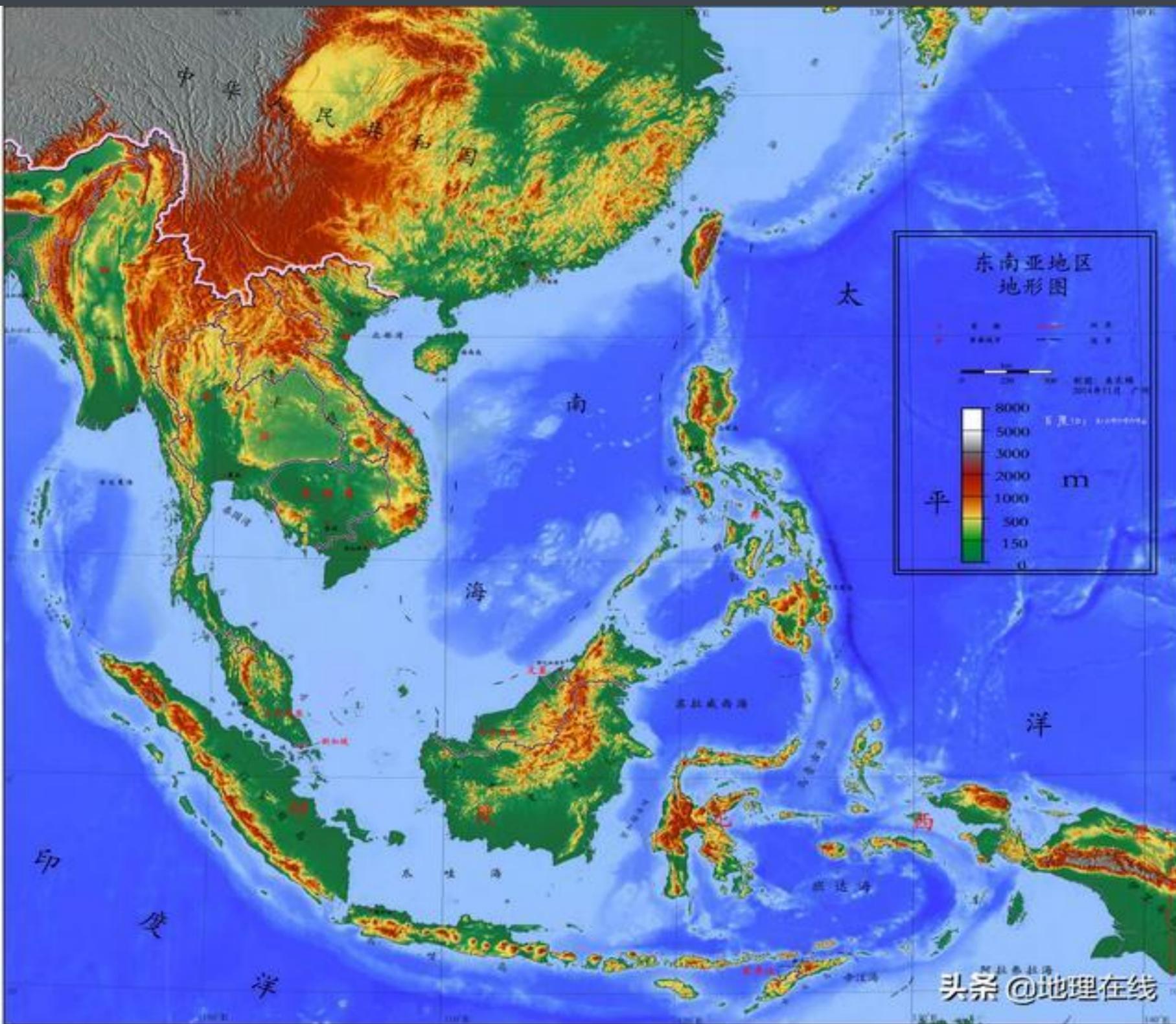
紅色=糖 白色=米是印尼最重要的飲食！

氣候 climate



- 典型的熱帶雨林氣候
- 年平均溫25-27C,無四季分別
- 北部受北半球季風影響,7-9月降水量豐富,南部受南半球季風影響,12-2月降水量豐富
- 年降量1600-2200毫米

地形 terrain



印尼各島嶼的地形

- 山地和高原為主
- 沿海有狹長的平原
- 卡普阿斯河全長1143里
- 眾多的湖泊



濕剝法

印尼採用的是**濕剝法**，也有人稱作**半水洗法**，是印尼曼特寧因氣候潮濕發展出的處理法。

- 篩選去皮後的帶殼豆，曝曬1~2天
- 豆體含水量40%時去殼
- 曝曬至含水量12%

曼特寧咖啡



曼特寧並非產區名、地名、港口名、也非咖啡品種的名字，它是印尼曼特寧mandheling民族的音誤。

曼特寧咖啡風味

- 曼特寧咖啡多產於印尼蘇門答臘，也稱「蘇門答臘咖啡」。
- 曼特寧咖啡豆的主調性多帶有藥材、木質、草本、香料等味。
- 風味濃郁，香、苦且醇厚，帶有少許甜味。



黃金曼特寧 VS. 鼎上黃金曼特寧

濕剝法過程中，分階段乾燥和短時間發酵，在高含水率剝除內果皮，造就了曼特寧的低酸與特殊風味。

多階段的處理過程會產生變質，故早期咖啡市場多烘焙到中深焙以上以降低雜味。





為解決以上問題，引進曼特寧咖啡豆的日本人將生豆進行人工挑豆，經過**四次人工挑豆**的生豆稱作「**黃金曼特寧**」。

口感純淨，雜味幾乎消失，**焦糖甜香**更加強烈，**果酸**柔和優雅，醇厚程度極佳。

印尼的Pawani咖啡公司搶先將黃金曼特寧註冊商標，目前只有經過四次人工挑豆，同時由Pawani出產的曼特寧才能夠稱為黃金曼特寧。

日本商社為了能夠與一般曼特寧與黃金曼特寧有所差別，另外註冊了名為鼎上黃金曼特寧的商標。





麝香貓咖啡風味

製作過程：是透過貓消化道特殊的自由胺基酸分解混合，咖啡豆無法消化經糞便排出，再收集起來經由乾燥洗淨烘焙。

風味：果酸柔和、柑桔調性明亮帶有淡雅甜藥草味，口感圓潤平順，尾段甜味回甘持久。



印尼咖啡歷史

印尼的咖啡種植歷史可追溯到荷蘭殖民時期。荷蘭駐印度的總督將一批阿拉比卡咖啡苗送給荷蘭駐巴達維亞的總督，這是印尼首次種植咖啡。



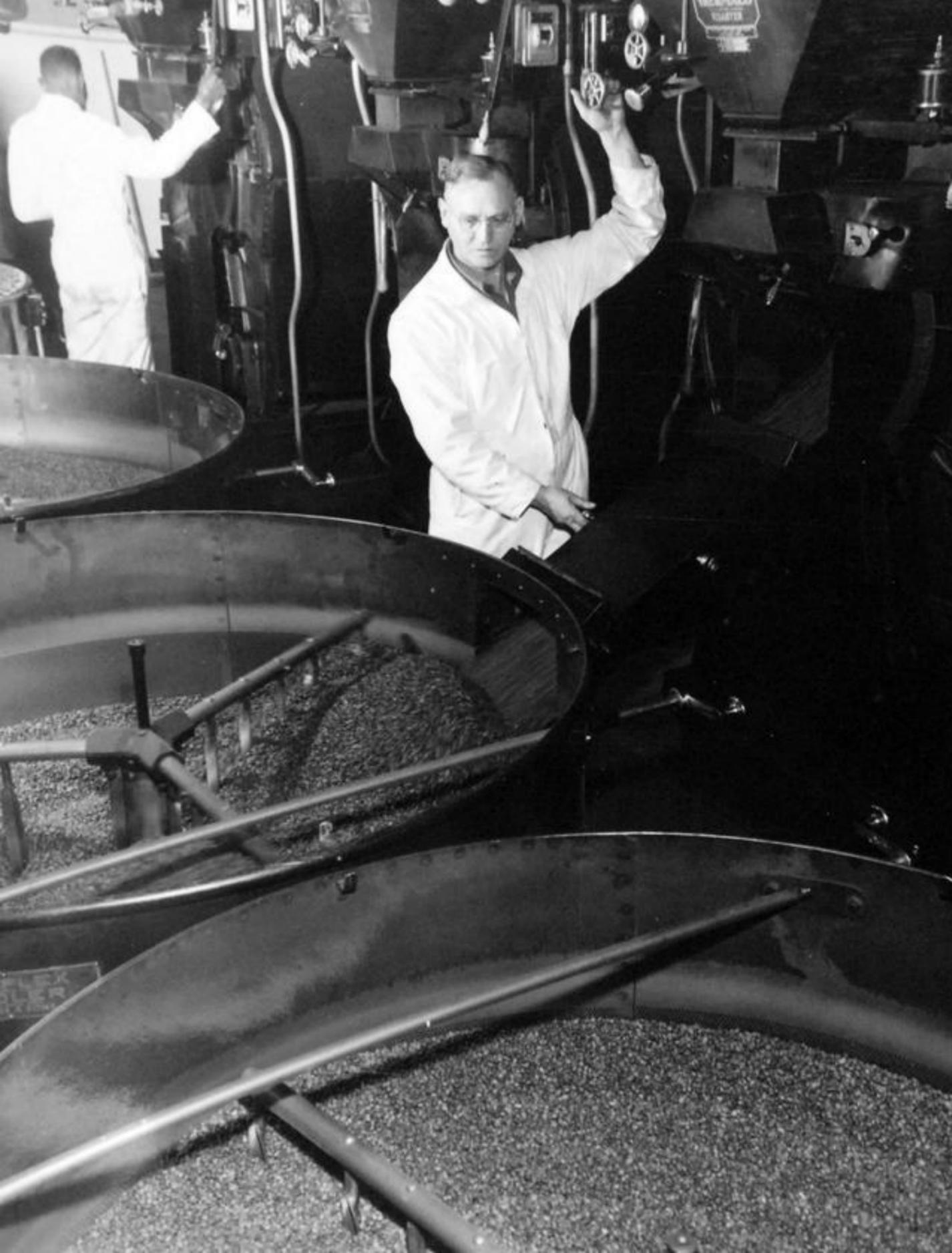
東印度公司將咖啡出口到歐洲，此後的10年出口量增長到每年60噸。當時印尼是除了非洲及阿拉伯外，第一個大規模種植咖啡的國家，印尼生產的優質咖啡全供應至歐洲。



曼特寧咖啡歷史



二次大戰日本占領印度尼西亞期間，日軍進攻蘇門答臘島。3月15日，日軍攻占印度尼西亞。然而印尼先後被英國、荷蘭殖民，所以對日軍的到來印尼人民也並沒有什麼激烈的反應。



有一天一個日本兵在蘇門答臘咖啡館喝咖啡，覺得無比香醇，於是他問店主，咖啡的名字。老闆誤以為日本兵問自己是哪裡人，於是回答「曼特寧族人Mandailing」。



「曼特寧咖啡mandheling」就這樣誕生了。戰後日本兵回憶起在印度尼西亞喝過的「曼特寧」。於是托印度尼西亞咖啡客運了15噸到日本，竟然大受歡迎。曼特寧的名字就這樣的傳了出來。

麝香貓咖啡歷史

在航海時代，歐洲列強都想在世界各地獲得更多土地，而印尼則被荷蘭人佔據並成立了當時的「東印度公司」。



印尼的農民在武力的威脅下，成了荷蘭人的廉價勞工，早期種植香料，中後期則是咖啡，在熱帶的印尼咖啡作物在歐洲都非常流行，也讓荷蘭賺進了不少銀子。



農民卻從未喝過自己種植的咖啡。
當有人發現麝香貓的糞便中殘留咖啡豆，
經處理後使用發現非常好喝，
似乎他們能夠理解西方世界為什麼這麼喜愛咖啡。

被荷蘭人知道後，**收集麝香貓咖啡**
也成了新的工作。



現況

印尼咖啡現在出口的主要國家有美國、歐盟（主要是德國、義大利）及亞洲國家（主要是日本、馬來西亞、新加坡）。

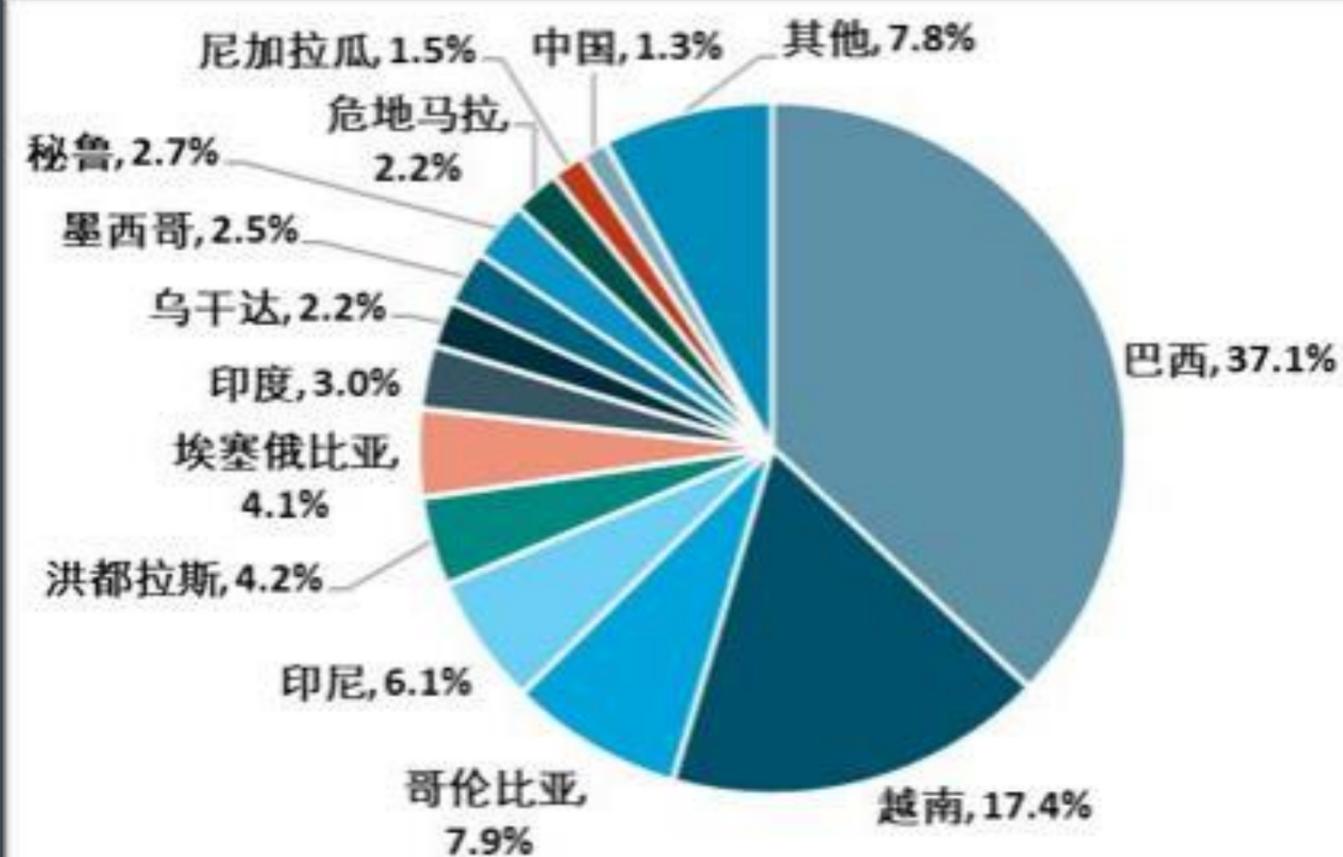


印尼一開始就具備國際化基因：土壤肥沃、氣候適宜，雅加達和井裡汶兩大城市周邊地區成爲向歐洲出口高質量咖啡豆的主產區。



市場狀況

印尼目前是**第四大咖啡生產國**，占全球市場率7%，蘇門答臘省、爪哇省、蘇拉威西省都有大量種植，面積達到130萬公頃。



2012年印尼每公頃咖啡產量只有0.76公噸，相較於越南的3.5公噸或是巴西的6.5公噸算很少，因此印尼咖啡農的目標是把產量提升到每公頃至少1公噸。



困境

1. 如何提高附加值。印尼咖啡只獲全球咖啡產業10%的利潤。全球咖啡消費額每年高達2400億美元，印尼產量約66萬噸，總額僅得240億美元，而小農的獲利極低，平均獲利不到1美元。



2. 印尼正面臨嚴重的乾旱，咖啡豆的產量可能會縮減至近年來的最低水平，目前收成也下跌，咖啡價位恐因此上漲。



解決--附加價值

方法一：印尼創意經濟部推動考鼻成爲印尼咖啡獨有標籤，用品牌及智慧財產權，爲印尼咖啡帶來最大的附加價值。



方法二：印尼咖啡的烘焙技術高超，望成為亞洲烘焙咖啡豆出口的領軍者，這也將成為印尼咖啡增加附加值的主攻方向。



解決--極端氣候

方法一：推廣節水的灌溉方式，像是乾濕交替或滴灌系統等省水種植減少咖啡豆產量提高品質，並增加勞力細心照顧。



並且將地區分成乾旱、半乾旱及濕潤地區，做長期研究並發展省水的灌溉系統，以利應對乾旱時期。



方法二：營造防風林，**廣種樹草**提高綠化面積指數，減少蒸發，也是防禦乾旱的有效措施。

最重要的是**水土保持**。通過保護土壤能夠更好地吸收降水，也可以幫助農民減少用水量，讓土壤被吸收而不是流失。



謝謝各位同學的聆聽
以及 給印尼駐台代表機會推廣我國咖啡
希望大家能多多支持我國咖啡
印尼咖啡將為大家帶來特殊的味雷饗宴
再次感謝大家~
祝各位都能品嚐到美味的咖啡

